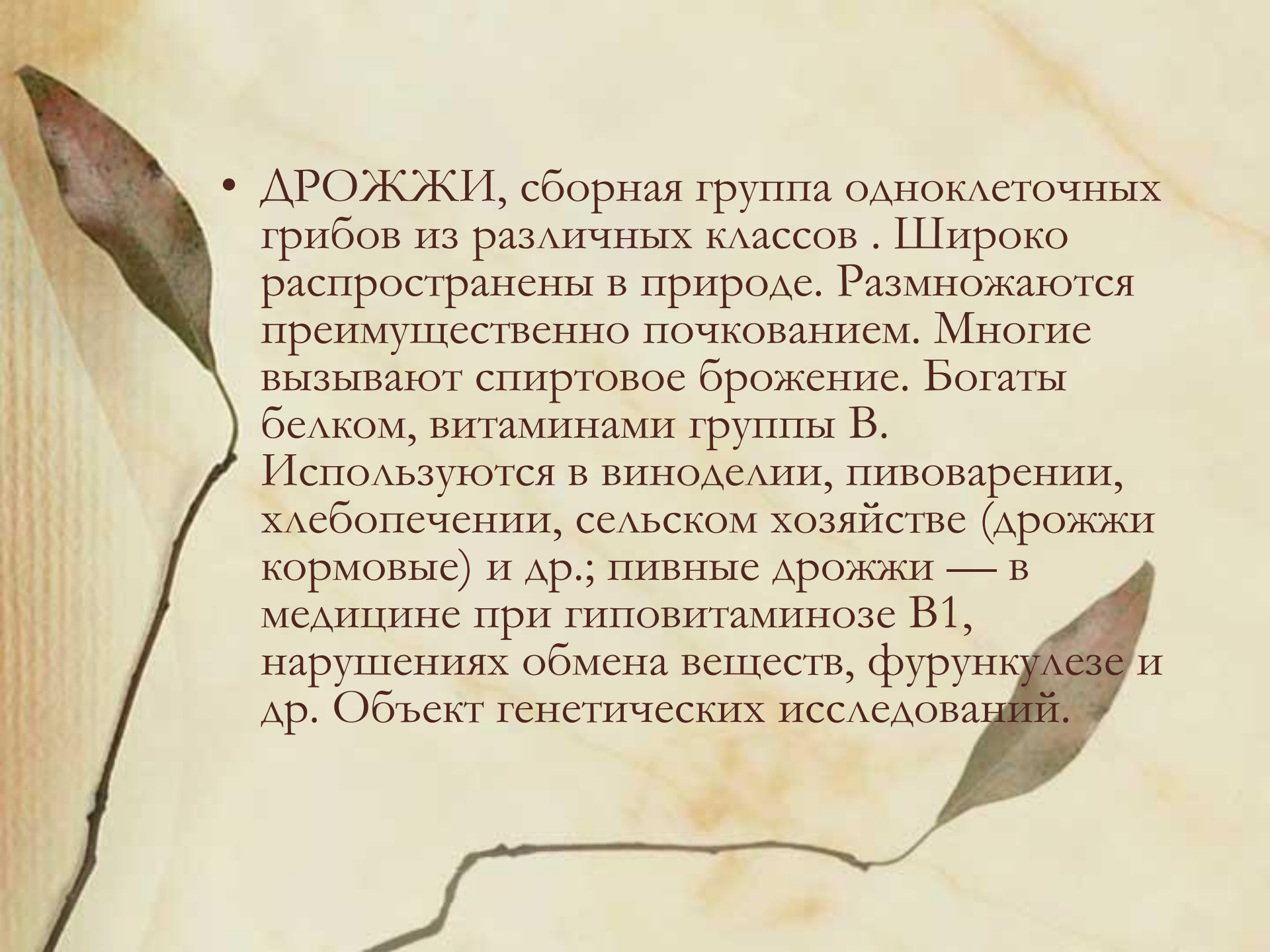
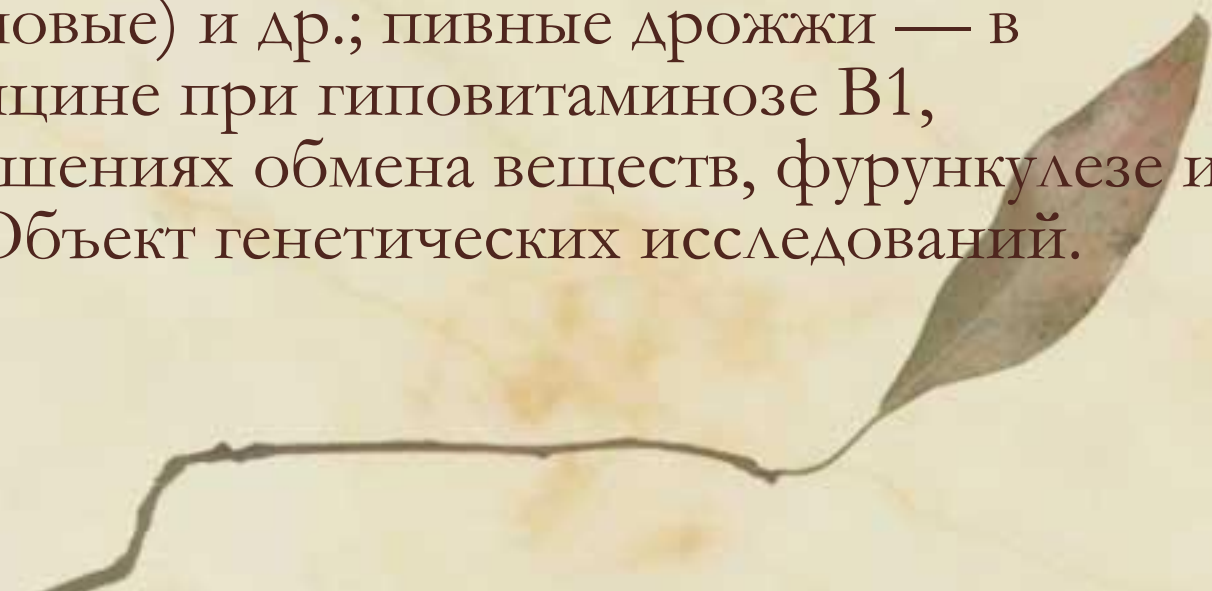


**Дрожжи**



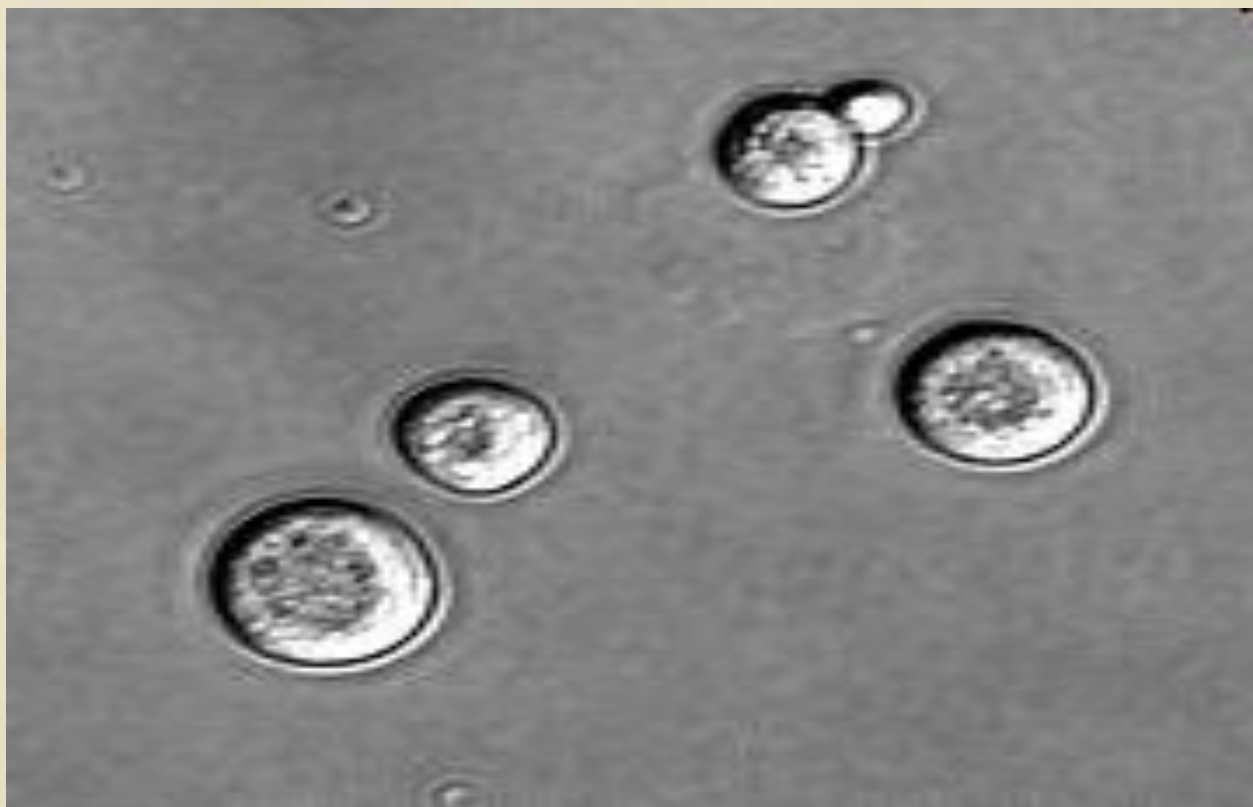
Выполнила:  
Ученица 2 класса «А»  
Корниенко Мария

- 
- 
- ДРОЖЖИ, сборная группа одноклеточных грибов из различных классов . Широко распространены в природе. Размножаются преимущественно почкованием. Многие вызывают спиртовое брожение. Богаты белком, витаминами группы В. Используются в виноделии, пивоварении, хлебопечении, сельском хозяйстве (дрожжи кормовые) и др.; пивные дрожжи — в медицине при гиповитаминозе В1, нарушениях обмена веществ, фурункулезе и др. Объект генетических исследований.

Луи Пастер-ученый установивший роль  
дрожжей в спиртовом брожении



# Дрожжи под микроскопом



**Ягоды винограда со слоем дрожжей на них**



# Ячменный солод



## Размножение дрожжей



# Размножение- почкованием





# Почкование



# Дрожжи в хлебопечении



# ХЛЕБ ДРОЖЖЕВОЙ



**Гранулированные сухие активные дрожжи-  
продукт для хлебопечения**



# ХМЕЛЬ



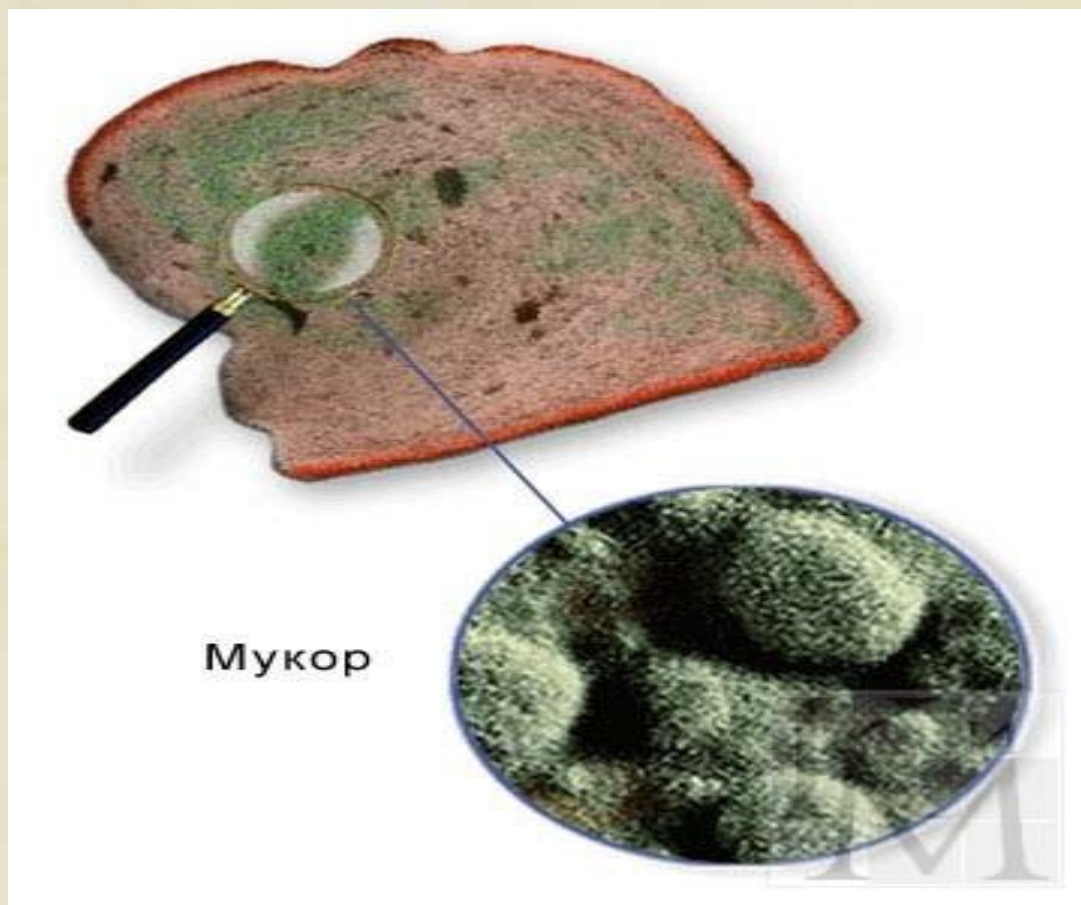
# ДРОЖЖИ ХЛЕБОПЕКАРНЫЕ



## Плесень на продуктах

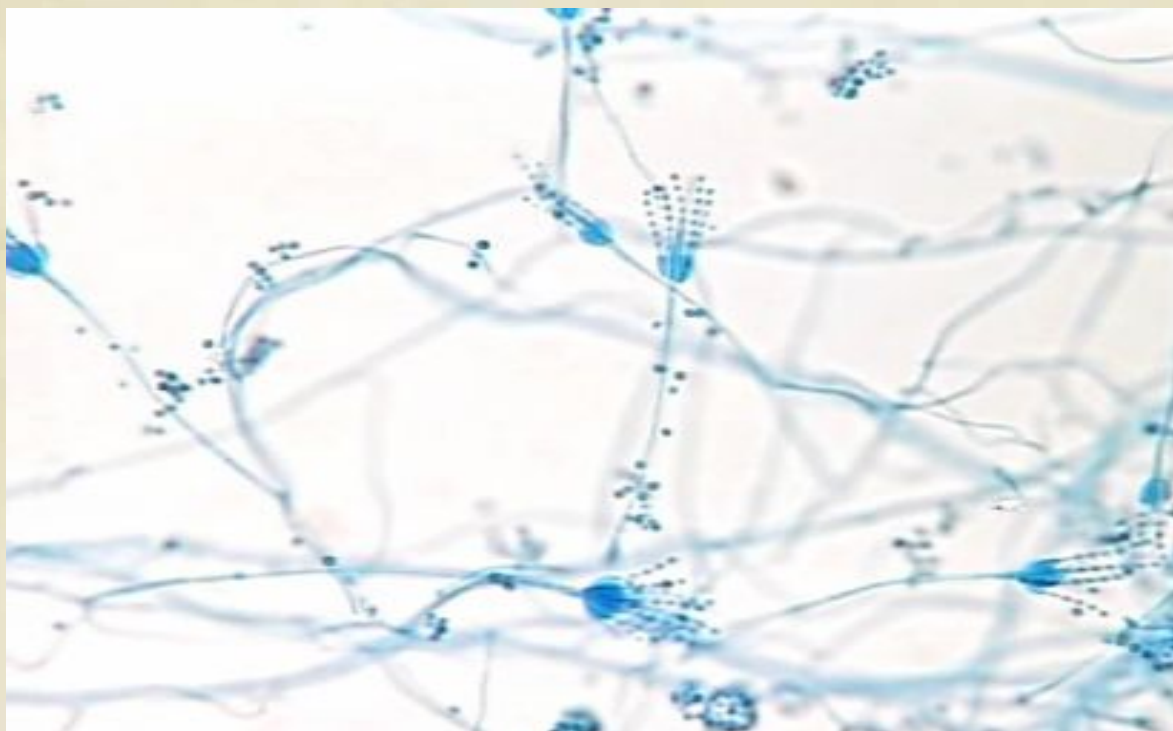


# Мукор на продуктах





## РАЗМНОЖЕНИЕ МУКОРА



# Плесень

